

我与二百年老店

致美斋

张元善◎著

挖掘整理老店致美斋的菜品与文化

中国商业出版社



我与二百年老店

张元善◎著

中国商业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

我与二百年老店 / 张元善著. —北京: 中国商业出版社, 2011.10

ISBN 978-7-5044-7437-7

I. ①我… II. ①张… III. ①餐馆—介绍—北京市
IV. ① F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 196386 号

责任编辑: 刘毕林

中国商业出版社出版发行

010-63180647 www.c-book.com

(北京广安门内报国寺1号 邮编: 100053)

新华书店总店北京发行所经销

北京燕龙印刷有限责任公司印刷

*

710×1000毫米 16开 13印张 彩插1印张 126千字

2011年10月第1版 2011年10月第1次印刷

定价: 39.80元

* * *

(如有印装质量问题可更换)

版权所有 翻印必究



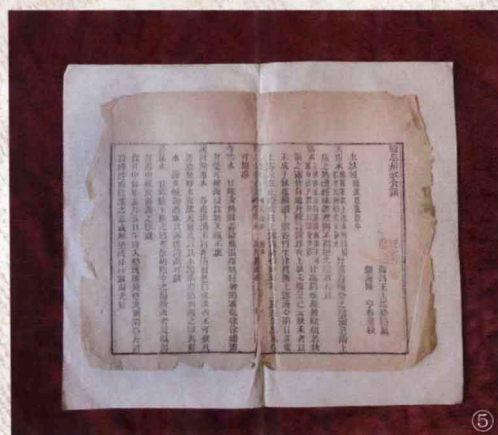
①



④



②



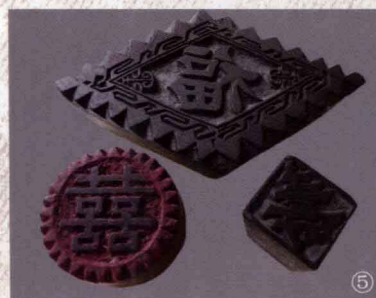
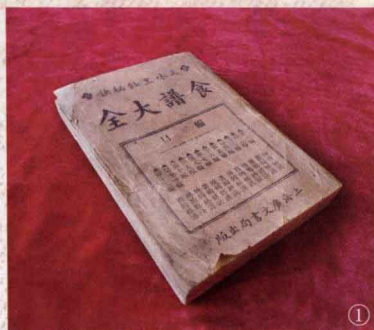
⑤



③

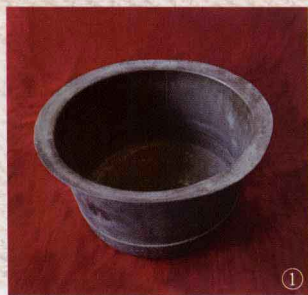
- ①②③ 收银系统：钱板、算盘，清中期的铜钱，清末的铜子和民国的纸币
- ④ 清末的印泥盒、铜墨盒及民国的水盂等
- ⑤ 清末时老辈厨师使用的《随息居饮食谱》

- ① 民国11年出版的美味烹饪秘诀《食谱大全》，曾伴随多代厨师
- ② 民国时期的致美斋菜谱
- ③ 清末的托盘和民国时期的掸子、拂尘
- ④ 迎婚大吉，旧时饭庄在接待婚宴时，用这个模具将四个字印在红纸上，挂在或贴在路两边，一是张扬喜气，二是对前来贺喜的客人起到引导的作用
- ⑤ 福、寿、龔木章为清末老章，用来给客人开菜单时盖上，以示宴席种类
- ⑥ 民国时期可以划洋火的烟灰缸





- ① 清中期为官员们办喜宴时制作糕点的福寿康宁模具
- ② 旧时过春节时百姓使用的“寿星”、“财神”点心模具
- ③ 我国解放前后，北方餐饮业使用多年的“提浆”月饼模子
- ④⑤⑥ 民国时期使用的福禄寿喜月饼模具和属相、豆包及小点心的模具
- ⑦ 清末民国时期餐馆里称高档原材料用过的秤及量具小木升
- ⑧ 竹板小擦床，是旧时厨师擦丝装盘常用的工具，两个酒提为饭馆卖散酒时所用
- ⑨ 民国时期装散酒的酒坛子



①



②



⑤



③



⑥



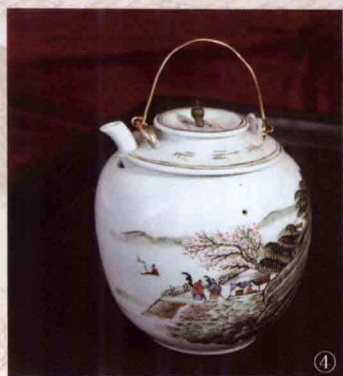
④



⑦

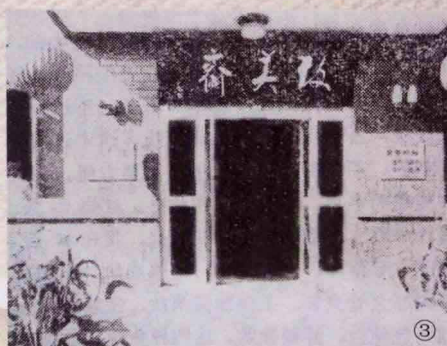
- ① 民国时期，烧烟煤抽风灶边用的汤锅
- ② 清末乌木筷子、银筷子，铜、银勺、银酒杯、珐琅质酒杯及调料盘
- ③ 清中期到民国时用过的铜酒壶、锡酒壶、锡烫酒壶
- ④ 历代厨师用过的铜勺、铜笊篱等
- ⑤ 清末民国时期的酒杯、烫酒壶等
- ⑥ 清中期到末期的瓷片
- ⑦ 民国时期的瓷片

- ① 清末民国时期的茶壶、调味瓶、调味碟、牙签筒
- ② 清代酒楼用景泰蓝酒杯、铜酒杯、银木筷、调味碟、铜勺
- ③④ 清代茶壶、陶罐
- ⑤ 作者多年的部分餐饮方面藏书
- ⑥ 致美斋饭庄藏品展柜





- ①② 银锭模子
③④ 民国时期的老菜谱与老餐具
⑤ 清末木质托盘



- ① 与老师李正权在一起
② 作者荣获“为人师表奖”
③ 致美斋旧址老照片
④ 致美斋外景
⑤⑥⑦ 致美斋内景





芸豆卷



萝卜丝饼



雪花龙须面



面点寿桃



香酥鸭方



面点

樱桃酥



杠头



拔丝丸子



豌豆黄



芥末菜墩



焦熘丸子





九转大肠



皮冻豆酱



牛蹄筋



炸烹虾球



海参豆皮



焦熘肉片

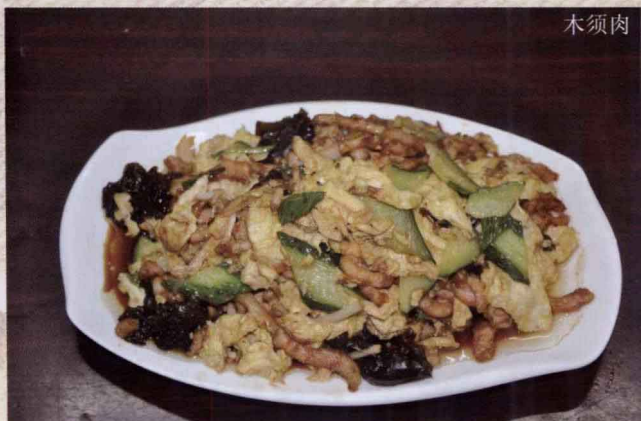
响油鳝糊



芹爆肉丝



木须肉



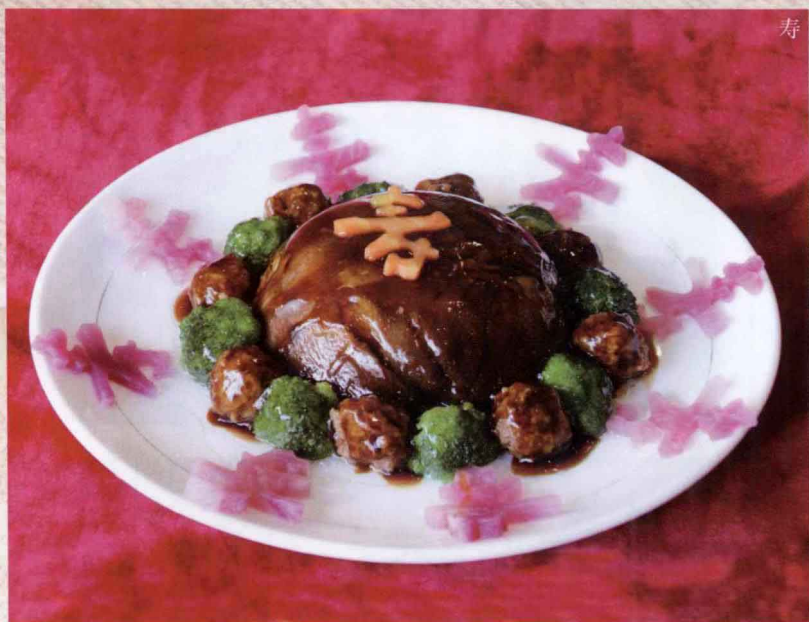
清炒虾仁



烤蘑菇串



寿



烤鸭

